

Polévka z bílých fazolí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Fazole propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet. Nabobtnalé fazole uvaříme doměkka, podle potřeby doléváme vodou. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a připravíme zásmažku. Zásmažku zalijeme vlažnou vodou a odvarem z fazolí, přidáme pepř, česnek utřený se solí, uvedeme do varu a vaříme nejméně 20 minut. Polévku procedíme, vložíme uvažené fazole a znovu povaříme. Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a krátce povaříme. Zdobíme petrželovou natí.

Ingredience

- **Cibule volná** - 27 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Pitná voda nesycená** - 670 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Lagris fazole bílá malá 500 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 48 g
- **Hladká mouka** - 28 g
- **Podravka Natur kořenící pasta zeleninová 135 g** - 15 g

